



**LA CARTA
DEI
VINI.**

-Vini Spumanti e Champagne-

Champagne Grande Cuvée Brut	Krug	€ 220,00
Champagne Brut	Guy Lamoureux	€ 40,00
Cuvée Brut	Terrazze dell'Etna	€ 34,00
Cuvée Brut (prosecco) "36"	Marsuret	€ 20,00
Franciacorta Brut "61"	Berlucchi	€ 32,00
Franciacorta Extra Brut "61"	Berlucchi	€ 35,00
Franciacorta Dosaggio Zero	Barbalonga	€ 38,00
Franciacorta Saten	Pietraluce	€ 38,00
Trento DOC Brut	Letrari	€ 32,00

-Vini Bianchi-

-Lombardia-

Incrocio Manzoni "Punto Uno"	Villa Domizia	€ 20,00
Lugana	Casello Bandoni	€ 20,00

I vini contrassegnati con * sono in arrivo

-Piemonte-

Langhe La Favorita "Valle dell'Olmo"	Marziano Abbona	€ 20,00
Roero Arneis "Tistin"	Marziano Abbona	€ 20,00

-Trentino Alto Adige-

Chardonnay "Cardellino"	Elena Walch	€ 25,00
Gewurztraminer	Cantina Toblino	€ 20,00
Muller Thurgau "Palai"	Pojer e Sandri	€ 20,00
Pinot Bianco	Erste-Neue	€ 20,00
Riesling	H. Lun	€ 20,00

-Friuli e Veneto-

Chardonnay Grave del Friuli	Pighin	€ 20,00
Ribolla Gialla	Gianni Manià	€ 20,00
Sauvignon del Collio	Pighin	€ 20,00

-Liguria-

Vermentino "Pinea"	La Vecchia Cantina	€ 21,00
--------------------	--------------------	---------

-Abruzzo-

Chardonnay "Punta di Colle"	Marramiero	€	21,00
Trebbiano d'Abruzzo "Anima"	Marramiero	€	20,00

-Campania-

Fiano di Avellino	Tenuta del Meriggio	€	20,00
Fiano "Colle di Tilio"	Janare	€	20,00
Greco "Pietralata"	Janare	€	20,00

-Sardegna-

Vermentino di Gallura	Capichera	€	46,00
Vermentino di G. "VT" (vendemmia tardiva)	Capichera	€	64,00
Vermentino di Gallura "Mancini Primo"	Pietro Mancini	€	21,00

-Vini Rosati-

Cerasuolo d'Abruzzo "Dama", <i>Abruzzo</i>	Marramiero	€	20,00
Chiaretto del Garda	Bulgarini	€	20,00

I vini contrassegnati con * sono in arrivo

-Vini Rossi-

-Piemonte-

Barbaresco 2001	Gaja	€ 200,00
Barolo 2014	Oddero	€ 46,00
Barbera d'Asti "Mon-Ross" 2019	Forteto della Luja	€ 20,00
Darmagi langhe 1999	Gaja	€ 180,00
Dolcetto d'Alba "Cescu" 2018	Angelo Negro	€ 20,00
Dolcetto di Dogliani "Papà Celso" 2017	Marziano Abbona	€ 21,00
Nebbiolo d'Alba "Bricco Barone" 2016	Marziano Abbona	€ 21,00
Sperss 1999	Gaja	€ 200,00

-Lombardia-

Bonarda Oltrepò Pavese 2020	Bosco Longhino	€ 20,00
Incrocio Terzi "Punto Zero" 2018/2020	Villa Domizia	€ 20,00
Rosso di Valtellina "Risc" 2020	Az. Agr. Colombo Sormani	€ 21,00
Sassella 2019	Az. Agr. Colombo Sormani	€ 33,00
Sfurzat di Valtellina 2017	Rainoldi	€ 41,00

-Trentino Alto Adige-

Cabernet Sauvignon 2017	Hofstatter	€	20,00
Lagrein Riserva "Amperg" 2019	Klaus Lentsch	€	25,00
Pinot Nero "Bachgart" 2018	Klaus Lentsch	€	33,00

-Friuli e Veneto-

Amarone 2015	Tommasi	€	52,00
Amarone 2013	Adalia	€	43,00
Refosco 2018	Dario Coos	€	20,00

-Marche-

Marche Rosso "Pelago" 2012	Umani Ronchi	€	38,00
----------------------------	--------------	---	-------

-Abruzzo-

Montepulciano d'Abruzzo "Dama" 2019	Marramiero	€	20,00
-------------------------------------	------------	---	-------

-Toscana-

Barco Reale di Carmignano 2016	Capezzana	€	20,00
Brunello di Montalcino "Pieve S. Restituta" '14	Gaja	€	62,00
Villa di Capezzana Riserva 2009	Tenuta di Capezzana	€	46,00
Villa di Capezzana Riserva 2016	Tenuta di Capezzana	€	30,00
Solare 1997	Capannelle	€	64,00
50&50 2000	Avignonesi Capannelle	€	110,00

-Molise-

Ramitello 2014	Dimajo Norante	€ 20,00
"Don Luigi" riserva 2013	Dimajo Norante	€ 36,00

-Puglia-

Negroamaro "Orus" 2017	Vinosia	€ 20,00
------------------------	---------	---------

-Sardegna-

Canonau "Falcale" 2020	Piero Mancini	€ 20,00
Carignano del Sulcis "Asseje" 2016	Capichera	€ 46,00
Carignano del Sulcis "Mantènghja" 2014	Capichera	€ 100,00

-Le mezze bottiglie-

-Bianchi-

Lugana	Bulgarini	€	13,00
Muller Thurgau "Palai"	Pojer e Sandri	€	12,00
Prosecco di Valdobbiadene	Marsuret	€	12,00
Ribolla Gialla	Dario Coos	€	13,00
Sauvignon	Dario Coos	€	13,00

-Rossi-

Barolo 2013	Oddero	€	25,00
Lambrusco	Concerto	€	12,00
Nero d'Avola "Regaleali" 2016	Tasca	€	12,00
Pinot Nero "Meczan" 2018	Hofstatter	€	12,00
Sfurzat di Valtellina 2012	Rainoldi	€	21,00

-Vini da Dessert-

"Apianae" (ml 500), Molise	Di Majo Norante	€ 22,00
"Essenzia" (ml 375), Trentino	Pojer e Sandri	€ 30,00
"Jarno" passito colline pescaresi (ml 375), Abruzzo	Podere Castorani	€ 20,00
Malvasia Bianca di Candia (ml 500), Puglia	Amastuola	€ 21,00
Moscato Bianco "Papillon" (ml 750), Piemonte	Gianluigi Orsini	€ 20,00
Moscato Giallo "Dindarello" (ml 750), Veneto	Maculan	€ 24,00
"Soldore" (ml 374), Lombardia	Cà Maiol	€ 21,00
Zibibbo "Baglio Baita" (ml 750), Sicilia	Alagna	€ 33,00
Zibibbo (ml 750), Sicilia	Vito Curatolo Arini	€ 21,00

I vini contrassegnati con * sono in arrivo

-I Cocktails-

SPRITZ: <i>Aperol, Cuvée "Erica" Extra Dry, Selz</i>	€ 8,00
NEGRONI: <i>Dry Gin, Campari, Martini Rosso</i>	€ 8,00
GIN TONIC: <i>Dry Gin, Mediterranean Tonic Water</i>	€ 10,00
GIN TONIC ROSA: <i>Gin Rosa, Mediterranean Tonic Water</i>	€ 10,00
HENDRICK'S TONIC: <i>Gin Hendrick's, Mediterranean Tonic Water</i>	€ 10,00



**LE BIRRE
ALLA SPINA.**

-ALLA SPINA-

-WIENINGER HELLES-



Stile: Lager

Gradazione alcolica: 5,2%

Tipo di fermentazione: Bassa

Colore: biondo tradizionale

Gusto: malto, crosta di pane, erbaceo, floreale, fruttato

Abbinamenti: salumi, primi leggeri, secondi di pesce e carni bianche

Pizze consigliate: salumi, bufala, verdure, formaggi freschi

Cl 0,40 euro 5,00

Cl 0,20 euro 3,00

-WIENINGER MARZENBOCK-



Stile: Marzen Doppelbock

Gradazione alcolica: 7,2%

Tipo di fermentazione: Bassa

Colore: Rosso scuro tendente al ramato

Gusto: iniziale sapore dolce che finisce con un asciutto sentore di malto

Abbinamenti: salumi stagionati e piccanti, primi saporiti, carni rosse

Pizze consigliate: pancetta, indujia, zola, cipolle, salame piccante

Cl 0,40 euro 5,50

Cl 0,20 euro 3,50



**-LE BIRRE
IN BOTTIGLIA-**

Zlatan – Railroad

€ 6



Stile: IMPERIAL IPA ad alta fermentazione

Colore: ambrato medio

Gusto: birra secca e profumata. Sentori di frutta esotica con un imponente amaro finale

Abbinamenti: salumi, acciughe, primi di pesce, carni rosse, formaggi

Pizze consigliate: salsiccia, formaggi saporiti, 'ndujia, pancetta

Grado alcolico/ Formato: 8,3 %, 33 cl

Cuor di pane – Otus

€ 6



Stile: HELLES a bassa fermentazione. Contro lo spreco alimentare: viene prodotta miscelando malto d'orzo con pane invenduto, acquistato direttamente dai panifici. Grazie al processo produttivo innovativo è una birra senza glutine

Colore: chiaro

Gusto: miele, crosta di pane, cereali, sentori fruttati ed erbacei

Abbinamenti: salumi, formaggi freschi, pesce, frutti di mare, pollo

Pizze consigliate: focaccia, mela, noci, p. cotto, gamberi, verdure

Grado alcolico/ Formato: 5 %, 33 cl



Falesia – Lariano

€ 6



Stile: BOCK a bassa fermentazione

Colore: rosso intenso

Gusto: aroma di noci e frutta rossa matura

Abbinamenti: salumi, formaggi stagionati, carni rosse

Pizze consigliate: frutti di mare, 4 formaggi, pancetta, cipolle

Grado alcolico/ Formato: 7 %, 33 cl

Pale – Vetra

€ 6



Stile: PALE ALE

Colore: giallo paglierino

Gusto: aroma di luppolo con sentori esotici

Abbinamenti: pesce, arni bianche, verdure

Pizze consigliate: tonno, salmone, focaccia, p. cotto, bresaola, ricotta

Grado alcolico/ Formato: 5,4 %, 33 cl



Triple Pepper – Rurale

€ 6



Stile: TRIPLE caratterizzata dall'utilizzo del pepe delle Andalmiane

Colore: dorato carico

Gusto: note fruttate e speziate unite a sentori agrumati derivati dal pepe

Abbinamenti: formaggi, salumi freschi, primi di pesce e carne

Pizze consigliate: tonno, formaggi, pomodorini secchi, olive

Grado alcolico/ Formato: 8,8 %, 33 cl

Firewitch – The Wall

€ 6



Stile: AMERICAN IPA ad alta fermentazione

Colore: arancio

Gusto: corpo medio che chiude con un amaro non eccessivamente aggressivo

Abbinamenti: fritto di pesce, antipasti e secondi di pesce, carni bianche

Pizze consigliate: p. cotto, mele, noci, salmone, ricotta, verdure

Grado alcolico/ Formato: 6,5 %, 33 cl

Edelstoff – Augustiner

€ 7



Stile: EXPORT

Colore: biondo chiaro

Gusto: luppolo, malto ed erbe

Abbinamenti: carni bianche, pesce al forno e fritto, frutta secca

Pizze consigliate: leggere, formaggi freschi, verdure, p.cotto

Grado alcolico/ Formato: 5, %, 50 cl

Helle Weisse Tap 1 – Schneider

€ 7



Stile: WEISSE ad alta fermentazione

Colore: dorato leggermente velato

Gusto: scorza d'arancia, coriandolo, pepe

Abbinamenti: carni bianche e rosse, primi di pesce, acciughe

Pizze consigliate: salsiccia, formaggi stagionati, acciughe, salumi

Grado alcolico/ Formato: 5,2 %, 50 cl

Red&GO – Otus

€ 8



Stile: RED ALE ad alta fermentazione

Colore: ambrato scuro

Gusto: frutta secca, malto, cereali ed erbe

Abbinamenti: carni rosse, primi di pesce, acciughe

Pizze consigliate: piccanti, salsiccia, formaggi stagionati, acciughe, capperi

Grado alcolico/ Formato: 5,5 %, 50 cl

Perla d'Orzo – Otus

€ 8



Stile: KELLER a bassa fermentazione

Colore: chiaro e torbido

Gusto: cereali e miele

Abbinamenti: carni e pesci saporiti, acciughe, salumi

Pizze consigliate: formaggi, acciughe, salumi

Grado alcolico/ Formato: 5,1 %, 50 cl

Pils² – Otus

€ 10



Stile: PILSNER a bassa fermentazione

Colore: biondo chiaro

Gusto: a naso cereali, fiori e spezie. Gusto di miele, cereali ed erbe

Abbinamenti: verdure, pesci e carni bianche, formaggi freschi

Pizze consigliate: ricotta, verdure, rucola, gamberetti, margherita

Grado alcolico/ Formato: 5,2 %, 75 cl

Lol Ipa – Otus

€ 10



Stile: SESSION IPA ad alta fermentazione

Colore: biondo chiaro

Gusto: agrumi e spezie

Abbinamenti: carni bianche, formaggi freschi, pesce al forno e fritto

Pizze consigliate: funghi, ricotta, p. cotto, zucchine

Grado alcolico/ Formato: 4,5 %, 75 cl

Redvolution – Otus

€ 10



Stile: BOCK a bassa fermentazione

Colore: ambrato scuro

Gusto: malto e caramello con accenti di caffè

Abbinamenti: carni rossi e formaggi stagionati

Pizze consigliate: funghi, quattro formaggi, pancetta, salsiccia

Grado alcolico/ Formato: 6,7 %, 75 cl

Tourtel

€ 4



Stile: birra ANALCOLICA in stile lager

Colore: giallo chiaro

Gusto: sentori di malto e luppolo

Abbinamenti: carne bianca, pesce al forno

Pizze consigliate: focaccia, p. cotto, pizze bianche, verdure

Formato: 33 cl